



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ BİFTEK

4 adet kalın biftek(herbiri yaklaşık 200 gr ağırlığında)

1 adet domates

1 paket mozzarella

8 yaprak feslegen

Tuz karabiber ve yağ

Patates için:

6 adet patates

5 yemek kasığı krema

1 yumurta

125 gr rendelenmiş peynir (kasar yada parmesan)

Bifteklerin her iki tarafını tuzlayıp biberleyin,kızgın yağda yalnızca birkez çevirmek üzere 5 dakika kadar kızartın.

Etleri tavadan alıp,herbir etin üzerine,bir adet domates dilimi,bir adet mozzarella dilimi ve iki yaprak feslegen yerleştirin.

Etleri bir fırın tepsisine alın ve peynirler kızaranakadar,yaklaşık 5 dakika pisirin.

Patatesleri biraz haslayın.Haslanan patatesleri soyun ve ince ince kesin,fırın tepsisine dizin.

Krema,yumurta,tuz ve karabiberi karıştırın patateslerin üzerine dokun.

Daha sonra patateslerin üzerine arta kalan peyniri dizin.Onceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika kadar pisirin.